

# Menù d'Autunno (Autumn Menù)



## Antipasti (Hors d'ouvres)

**Antipasto misto della casa € 12,00** (Bruschetta al tartufo, Panzerotto alle verdure, Suppli di riso, Pera al gorgonzola caldo, Fagiolina del lago Trasimeno)

(Hors d'ouvres House- Bruschetta with truffle, Fried turnovers with vegetables, Rice croquettes, Pear with gorgonzola, Trasimeno beans)

**Frittatina strapazzata al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) € 12,00**

(Truffle omelette) only truffle

**Frittini misti € 9,00** (Bauletti al camembert, Olive ascolane fatte da noi, Suppli di riso)

Mixed fry (Lobster boats with camembert, Stuffed olives, Rice croquettes)

**Bruschette al tartufo nero (Solo tartufo purissimo) € 12,00** (Bruschette with truffle) only truffle

**Bruschette miste € 6,00** (Tomatoes, zucchini, aubergines, olive oil Umbria)

**Crostini caldi con patè di fegato alla Perugina € 7,00** (Chicken liver on toast)

**Tagliere di salumi tipici Umbri "da suini allevati all'aperto" € 12,00**

(Selection of cold cuts) "Animals in their natural state"

**Tagliere di formaggi di capra e pecorini erborinati € 11,00**

(Special selection of goat cheese and blue sheep's cheese)

## Primi piatti (First courses) Le paste fresche sono fatte a mano (Fresh pasta is handmade)

**Fagianetti fatti in casa al burro e salvia € 13,00 o al tartufo purissimo € 18,00**

(Pheasant tortellini "Medio Evo style" with butter and sage € 13,00 whit only truffle € 18,00)

**Rigatoni alla Norcina € 9,00 con tartufo (solo tartufo purissimo) € 12,00**

(Macaroni "Norcia" style with the cream and sausages) € 9,00 with truffle-only truffle € 12,00

**Gnocchi rosati al gorgonzola e pepe verde € 10,00**

(Gnocchi with gorgonzola and green pepper)

**Cappellacci di zucchine e mandorle al pecorino di fossa "Beltrami" € 12,00**

(Ravioli filled with courgettes "zuchinis" with almond and sheep's cheese)

**Pappardelle fatte in casa al Pecorino di fossa "Beltrami" € 9,00**

(Noodles with pepper and mature sheep's cheese)

**Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini € 12,00** (Noodles "tagliatelle" with mushrooms)

**Strangozzi al tartufo di Norcia (Solo tartufo purissimo) € 13,00**

(Noodles "strangozzi" in Umbria style with black truffle) only truffle

**Risotto al tartufo di Norcia e porcini ("Norcia" risotto with truffle and mushrooms)**

(minimo per 2 persone) – (minimum for two people) Cadauno (each p.) € 13,00

**Zuppa di farro con fagioli e salsiccia € 9,00** (Barley or spelt soup with white beans and sausages)

**Tagliatelle fatte in casa al pomodoro € 8,00** (Pasta "Tagliatelle" with tomato)

Le mezze porzioni sono conteggiate al 75% (Half portion 75%)

## **Secondi piatti (Main dish)**

**Spezzatino d'agnello ai carciofi e polenta grigliata € 13,00**

*(Lamb stew with artichokes and grilled polenta)*

**Straccetti di filetto ai funghi porcini € 15,00**

*(Fillet braised beef with mushrooms and cheese)*

**Filetto di maiale al lardo di Cinta Senese con purè di mele € 12,00**

*(Pork fillet with "Cinta Senese lard" and apple purée)*

**Misto di carni alla brace € 12,00** *(Salsiccia, costina di maiale, agnello, pollo)*

*(Charboiled mixed meats :lamb, pork chop, sausage, chicken)*

**Filetto al "Sagrantino" € 18,00** *(Fillet of beef, sirloin in Sagrantino wine)*

**Filetto alla brace al profumo di alloro € 16,00** *(Fillet of beef charbroiled)*

**Scottadito di agnello € 13,00** *(Grilled lamb chops)*

**Tagliata di vitellone "Medioevo" € 14,00** *(Entrecôte steak cut in "Medioevo" style)*

**Grigliata di verdure € 10,00** *(Grilled vegetables)*

**Scamorza affumicata al tartufo di Norcia € 12,00** *(Smoked cheese with black truffle)*

**Petto di pollo alla "Siciliana" € 10,00** *(Chicken breast Sicilian style-capers,sage,lemon)*

## **Contorni (Seasonal vegetables)**

**Fagiolina del lago Trasimeno all'olio di Assisi € 6,00** *(Trasimeno beans with Assisi fresh oil)*

**Patate al fuoco € 4,00** *(Jacket potatoes)*

**Insalata mista € 3,00** *(Mix salade)*

**Grigliata di verdure € 5,00** *(Grilled vegetables)*

**Verdure fresche all'agro o saltate in padella € 4,00**

*(Boiled seasonal vegetables ) "chards or spinach or broccoli"*

## **Dolci (Sweets of the day -Desserts)**

**Dolci assaggi € 6,00** *(Mix desserts)*

**Semifreddo alle mandorle e G.Marnier € 4,00** *(Almond parfait and G.Marnier)*

**Dolce della casa al cioccolato e savoiardi € 4,00** *(Chocolate mousse)*

**Tiramisù € 4,00** *(Tiramisù coffee flavoured mascarpone dessert)*

**Crostata alla marmellata di frutta o al limone € 4,00** *(Fruit tart /Lemon tart)*

**Tozzetti fatti da noi con Vino Santo € 7,00** *(Biscuits with almond + glass straw wine)*

**Pere al sagrantino passito € 5,00** *(Pear "Sagrantino" sweet wine)*

**Ananas al Grand Marnier € 6,00** *(Pineapple with Grand Marnier)*

**Pecorino di fossa " Beltrami" al miele di acacia € 6,00** *(Sheep's cheese with honey)*

**Pane e coperto € 2,00** *(Bread cover charge)*

**Le nostre carni provengono esclusivamente da allevamenti italiani.**

***(We prepare our dishes only with meat of animals bred in Italian farms)***

# **Menù degustazione - Tasting menù**

*minimo per 2 persone – minimum for two people*

## **Antipasto - Hors d'ouvres**

*Bruschette al pomodoro e bruschette al patè*

*Fagiolina del lago Trasimeno*

*Frittino di Camenbert e olive Ascolane fatte da noi*

*(Bruschette with Tomatoes and chicken liver)*

*(Camenbert fried, Trasimeno beans and fried stuffed olives )*

## **Bis di primi piatti -First courses**

*Strangozzi al tartufo di Norcia*

*(Noodles “strangozzi” in Umbria style with black truffle)*

*Cappellacci di zucchine e mandorle al pecorino di fossa “Beltrami”*

*(Ravioli filled with courgettes “zucchini” with almond and sheep’s cheese)*

## **Secondo piatto e contorno - Main dish**

*Tagliata di vitellone “Medioevo”*

*(Entrecôte steak cut in “Medioevo” style)*

*Insalata mista*

*(Mix salade)*

## **Dolci assaggi**

*(Mix desserts)*

**Bevande non comprese (Drinks not included)**

**€ 30,00** *Cad (each p.)*

**Con degustazione Vino:** *Bianco al calice del territorio italiano “Italia wine”*

**Tasting menù with wine** *Rosso al calice del territorio italiano “Italia wine”*

*Rosso al calice Rosso di Montefalco Cant.Di Filippo “Umbria wine”*

**€ 39,00** *Cad (each p.)*

**Incluso: pane, coperto e servizio (Included: bread, cover charge and service)**

**Escluso Acqua, Caffè, Digestivo (Not included: Mineral water, Coffee, Bitter)**